Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nota DGBE N°: 49 **/2019**

Asunción, 13 de febrero de 2019

Señor
MICHEL FLORES FERNANDEZ, Intendente
Municipalidad de Villa Florida

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Villa Florida en fecha 11 de febrero del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°20388; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Villa Florida.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 33 (treinta y tres).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
1	197	2019	148	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en la escuela

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante, contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Villa Florida; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Claudia Benitez, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: MISIONES	**Distrito:** VILLA FLORIDA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Jóvenes Mártires por la Democracia N° 302 y Dr Luis A. Riart	**N° de Tel:** (083)240 216
Nombre del Gobernador/ Intendente: Dr. Michel Flores Fernández	
N° de teléfono de línea baja: (083)240 216	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico: municipalidadvillaflorida@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemi Martínez Olmedo	
Nº de Registro Profesional: 2787	**N° de celular:** 0981 732 069
Dirección de correo electrónico: noemy_91@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 1 (una) institución educativa	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 197(ciento noventa y siete) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 148(ciento cuarenta y ocho) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2019: marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2019: septiembre	
Presupuesto estimado para el servicio: 376.112.400 (trecientos setenta y seis millones ciento doce mil cuatrocientos) guaraníes	
Precio referencial por plato: 12.900 (Doce mil quinientos guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORIDA · INTENDENCIA · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Dr. Michel Flores Fernández
Intendente Municipal
Villa Florida - Misiones

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
I	0809001	5859	Esc. Bas. N°238 Gral. José Eduvigis Díaz	Cento	37	26	71	63											
				Sub total	37	26	71	63											
				Total general	63		134												

MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORIDA
INTENDENCIA
MISIONES - PARAGUAY

Michel Flores Fernández
Intendente Municipal
Villa Florida - Misiones

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Ciclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta	Ensalada de fruta	Barrita de maní	Fruta

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Revuelto de mandioca
Cantidad por	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 3

Dr. Miguel Flores Fernández
Lic. Ruth Noemí Martínez

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vorivori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta	Fruta cítrica	Fruta	Dulce de mamón

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con poroto	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

FOLIO 4

Dr. Michel Flores Fernández

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Ensalada de frutas	Dulce de batata	Fruta citrica	Fruta	Fruta

periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Soyo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Energía : 297 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Peso por porción:	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
Polenta con salsa de pollo	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
		10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Cebolla	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir.
Rendimiento: 1	Locote	3 ml	3 ml	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

FOLIO 5

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

porción	Aceite	0,5 g	0,5 g	los ingredientes.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén
Energía:	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	listas y agregar la sal.
307 kcal	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable			
Peso por porción:				**Polenta**
Nivel inicial:70g	**Polenta**			Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el
salsa + 170g	Agua potable	200 ml	200 ml	aceite con sal yodada.
polenta	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de
Edad escolar:100g	Cebolla	15 g	14 g	maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin
salsa + 250g	Queso Paraguay	10 g	10 g	de evitar grumos.
polenta	Aceite	2 ml	2 ml	Agregar leche y retira del fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el
Caldo de poroto	Tomate	25 g	24 g	aceite.
con fideo	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando
Rendimiento: 1	Queso Paraguay	15 g	15 g	agregar el zapallo.
porción	Cebolla	10 g	9 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del
	Locote	10 g	8 g	fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	servir el plato.
271 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 240				
gramos				
Edad escolar:				
350 gramos				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Estofado de pollo con papa	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar,pelary cortarlasverduras
	Tomate	60 g	59 g	Sellar el pollo conel ajo,una vezselladaagregar eltomate,luegolas demásverduras y agregar elaguacalientehastacubrir los ingredientes
	Zanahoria	20 g	16 g	
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	Porúltimoagregar laspapasycocinarhastaqueesténblandas.
	Arveja	5 g	5 g	
Energía: 257 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
		0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Ajo	0,5g	0,5g	
Nivel inicial:200 gramos	Sal yodada	c/n	c/n	
Edad escolar: 300 gramos	Agua potable			

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Guiso de arroz con carne	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Cebolla	15g	14g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Locote	10g	8g	
Rendimiento: 1 porción	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Energía: 340 kcal	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción: Nivel inicial: 200				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 7

Lic. Ruth Noemí Martínez

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

gramos Edad escolar: 300 gramos				

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0.5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del	**Salsa de carne**			**Salsa de carne**

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad, para el desarrollo de las personas y la sociedad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

Folio 8

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con arroz	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Arroz	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía: 266 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta				
Edad escolar:100g salsa + 250g polenta				
	Polenta			
	Agua potable	200 ml	200 ml	**Polenta.**
	Harina de maíz	40 g	40 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
Polenta con salsa de carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales.
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar
	Aceite	3 ml	3 ml	hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate,
	Ajo	0,5 g	0,5 g	posteriormente agua caliente hasta cubrir los
Energía: 356 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ingredientes.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color
	Agua potable	c/n	c/n	(rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Peso por porción:				
Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta				
Edad escolar:100g salsa + 250g polenta				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 9

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Eligio Ayala
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 494 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Dr. Miguel Flores Fernández

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dr. Manuel Flores Fernández

Lic. Ruth Rocha Martínez
Nutricionista

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía: 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne	Papa Carne vacuna magra	200 g 60 g	134 g 52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 11

Dr. Michel Flores Fernández
Lic. Ruth Noemí Martínez

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

con papa	Tomate	60 g	59 g	Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
	Zanahoria	20 g	16 g	
Rendimiento: 1	Cebolla	20 g	18 g	
porción	Locote	10 g	8 g	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
	Arveja	5 g	5 g	
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	
319 kcal	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0.5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 300 gramos				

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Salsa de legumbres**	70 g	69 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
Salsa de legumbres con arroz blanco	Tomate	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Cebolla	10 g	8 g	
Rendimiento: 1	Locote	3 ml	3 ml	
porción	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía:	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	**Arroz blanco**
304 kcal	laurel	c/n	c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable			
Peso por porción:				
Nivel inicial:	**Arroz blanco**	40 g	40 g	
70g salsa + 100g de arroz	Arroz	10 g	10 g	**Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Queso Paraguay	2 ml	2 ml	
Edad escolar:	Aceite	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa + 130 g de arroz	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 12

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2767

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

	Agua potable			
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vorivori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

324 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar
Peso por porción:	Laurel	c/n	c/n	una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua
Nivel inicial:	Agua potable			hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez
70 g salsa (3				cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
bolitas) + 90 g de	**Arroz**	45 g	45 g	
arroz	Arroz	2 ml	2 ml	**Arroz**
Edad escolar:	Aceite	0,5 g	0,5 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
100 g salsa (4	Ajo	0,5 g	0, 5g	Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15
bolitas) + 130 g de	Sal yodada	c/n	c/n	minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
arroz	Agua potable			

Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una
Locro	Zapallo	60 g	32 g	hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua
	Locro	40 g	40 g	de remojo.
Rendimiento: 1	Tomate	25 g	24 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
porción	Zanahoria	20 g	16 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
	Cebolla	10 g	9 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
Energía:	Locote	10 g	8 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este
343 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo,
	Cebollita de	5 g	5 g	zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
Peso por porción:	hoja	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal
Nivel inicial: 240	Ajo	0,5 g	0,5 g	yodada.
gramos	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
Edad escolar:	Laurel	c/n	c/n	
350 gramos	Agua potable			
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 4[illegible]220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787
@MEC.py

Dr. Michel Flores Fernández
Intendente Municipal

Folio 14

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nombre del Menú	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
Salsa de pollo con	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en
fideo	Tomate	60 g	59 g	porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla,
Rendimiento: 1	Locote	10 g	8 g	locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden,
porción	Aceite	5 ml	5 ml	luego agregar tomate y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede
292 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				**Fideo:**
Nivel inicial:70 g	**Fideo**			Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada;
salsa + 80 g fideo	Fideo	40 g	40 g	y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir
Edad escolar:100 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que
Guiso de arroz con	Poroto	20g	20g	los mismos estén tiernos.
poroto	Queso Paraguay	15g	15g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida
Rendimiento: 1	Cebolla	15g	14g	y cocinar hasta que estén blandos.
porción	Locote	10g	8g	Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si
	Aceite	5ml	5ml	la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá
Energía:	Cebollita de	5g	5g	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o
317 kcal	hoja	0,5g	0,5g	1 hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Ajo	c/n	c/n	
Nivel inicial: 200	Agua potable			
gramos				
Edad escolar: 300				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Dr. Miguel Flores Fernández
Intendente Municipal

Folio 15

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

gramos				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vorivori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite y ajo.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e igualdad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dr. Michel Flores Fernández

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 g 20 g	29 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pinheiro y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Ruth Nicolai Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Dr. Michel Flores Fernández

Folio 18

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía: 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

L. Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Dr. Miguel Flores Fernández

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0.5 g	3 ml 0.5 g	yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pinchubuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 [illegible] 22 [illegible] 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

48 g				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Dr. [illegible] Flores Fernández

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: 60 g				poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 gr	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0.2 g 0.2 g c/n	 102 g 10 g 0.2 g 0.2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar:** Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 [illegible] 220 [illegible] 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Dr. Miguel Flores Fernández
Municipal

Folio 95

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

porción Energía: 61 kcal				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:**	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar:** Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Ruth Noc[illegible] Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

50 g	Agua potable	c/n	c/n	Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Raúl [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. [illegible]

Lic. [illegible] Fernández

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

porción Energía: 53 kcal				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Sedebe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	7,88	7,88	7,88	7,88	31,52	233,248
Ajo	kg	0,4925	0,4925	0,4925	0,4925	1,97	14,578
Fecula de maiz	kg	0,985	0	0,985	0	1,97	14,578
Arroz	kg	12,805	2,955	16,745	7,88	40,385	298,849
Arveja en granos	kg	3,3884	0	0,985	0	4,3734	32,36316
Azúcar	kg	1,97	1,97	3,94	0	7,88	58,312
Banana	kg	31,52	0	21,67	9,85	63,04	466,496
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	5,91	0	5,91	43,734
Carne vacuna magra *	kg	23,64	23,64	27,58	27,58	102,44	758,056
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	17,73	19,7	19,7	16,745	73,875	546,675
Cebollita de hoja	kg	0,985	0,985	0,985	1,97	4,925	36,445
Margarina	kg	0	0,0985	0	0	0,0985	0,7289
Dulce de batata	kg	0	5,91	0	0	5,91	43,734

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	2,955	7,88	8,865	7,88	27,58	204,092
Harina de maíz	kg	7,88	7,88	7,88	7,88	31,52	233,248
Galleta molida	kg	0	0	1,97	0	1,97	14,578
Laurel	kg	0,0394	0,0394	0,0788	0,1182	0,2758	2,04092
Leche entera	l	23,64	9,85	23,64	0	57,13	422,762
Lechuga	kg	0	5,91	5,91	11,82	23,64	174,936
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	9,85	9,85	9,85	9,85	39,4	291,56
Locro	kg	0	0	0	7,88	7,88	58,312
Mandarina	kg	0	31,52	0	5,91	37,43	276,982
Mandioca	kg	0	39,4	0	39,4	78,8	583,12
Maní	kg	5,91	0	0	0	5,91	43,734
Mamon	kg	51,22	39,4	78,8	0	169,42	1253,708
Melón	kg	0	0	0	59,1	59,1	437,34
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	9,85	0	35,46	9,85	55,16	408,184
Orégano	kg	0,0985	0	0,0985	0,0985	0,2955	2,1867
Papa	kg	39,4	39,4	39,4	0	118,2	874,68
Pechuga de pollo	kg	23,64	11,82	11,82	27,58	74,86	553,964
Huevo	kg	0	9,85	0	0	9,85	72,89
Perejil	kg	0	0,0985	0	0	0,0985	0,7289
Pepino	kg	3,94	7,88	3,94	0	15,76	116,624
Choclo	kg	1,97	0	1,97	1,97	5,91	43,734
Piña	kg	0	39,4	0	51,22	90,62	670,588
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	5,91	5,91	3,94	3,94	19,7	145,78
Queso	kg	7,88	8,865	3,94	4,925	25,61	189,514
Repollo	kg	11,82	5,91	0	5,91	23,64	174,936
Remolacha	kg	15,76	13,79	21,67	13,79	65,01	481,074
Sal yodada	kg	0,985	1,182	1,0835	0,985	4,2355	31,3427
Tomate	kg	64,025	56,145	62,055	57,13	239,355	1771,227
Zanahoria	kg	21,67	27,58	23,64	27,58	100,47	743,478
Zapallo/calabaza	kg	23,64	11,82	14,2234	26,0434	75,7268	560,37832

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provision del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pa'i Pérez y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 4154 210 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECps

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Dr. Miguel Pérez Fernández

Folio 31

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

6. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.

6. PROCEDEMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipula en el PBC.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 [illegible] 220 int. 28
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Miguel Flores Fernández
Director Municipal

Folio 39

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el Menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene salubridad.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) personal para la limpieza de utensilios y del espacio (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) profesional nutricionista (Demanda: 1 profesional por cada 1000 estudiantes)

MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORIDA
INTENDENCIA
MISIONES - PARAGUAY

Manuel Flores Fernández
Intendente Municipal
Villa Florida - Misiones

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.